



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO: ARROSTO DI BOVINO ADULTO



1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Stabilimento di produzione	GASPARINO 1948 Corso Europa 31,33,35 - 80020 Casavatore (NA)
Denominazione di vendita	Arrosto di bovino adulto
Tipologia di prodotto	Carne fresca di bovino adulto
Forma	Caratteristica
Peso	Variabile

2. COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

Origine materia prima carne	UE
Rintracciabilità	Lotto di produzione riportato in etichetta e nota informativa allegata al DDT
Etichettatura	Etichettatura in conformità al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. e in conformità al Reg. CE 1760/2000 e s.m.i.

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Entro i limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)	
<i>Salmonella</i> spp. assente in 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> assente in 25 g	<i>Stafilococchi coag</i> + < 100 ufc g <i>E. coli</i> < 100 ufc g

4. CARATTERISTICHE FISICHE

Aw	0,97 – 0,98
pH	5,2 – 5,8

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****5. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Caratteristica della carne	Descrizione
Colore	Rosso/rosato tipico, uniforme, senza imbrunimenti
Consistenza	Soda, pastosa ed elastica
Odore	Odore del prodotto fresco, assenza di odori sgradevoli
Tessitura	Compatta
Grana	Fine, delicata al tatto
Caratteristiche del grasso	Descrizione
Colore	bianco
Consistenza	Soda e compatta

PRESENZA DI ALLERGENI (ai sensi del REG CE 1169/2011):

Allergene	Presenza	Assenza	Ingrediente
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
Crostacei e derivati		X	
Uova e derivati		X	
Pesce e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati		X	
Latte e derivati (compreso il lattosio)		X	
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati		X	
Semi di sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg		X	
Lupini e derivati		X	
Molluschi e derivati		X	

6. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DI UTILIZZO

Da consumarsi entro il (data di scadenza)	15 giorni dalla produzione
Modalità di conservazione	Da 0 a 4°C
Modalità di utilizzo	Da consumarsi previa cottura

7. CONFEZIONAMENTO

Modalità di confezionamento	Sottovuoto
Imballo primario	Busta in plastica. Imballaggi idonei al contatto con gli alimenti in ottemperanza al Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011.